La garantie d'une marque.
... depuis 1962

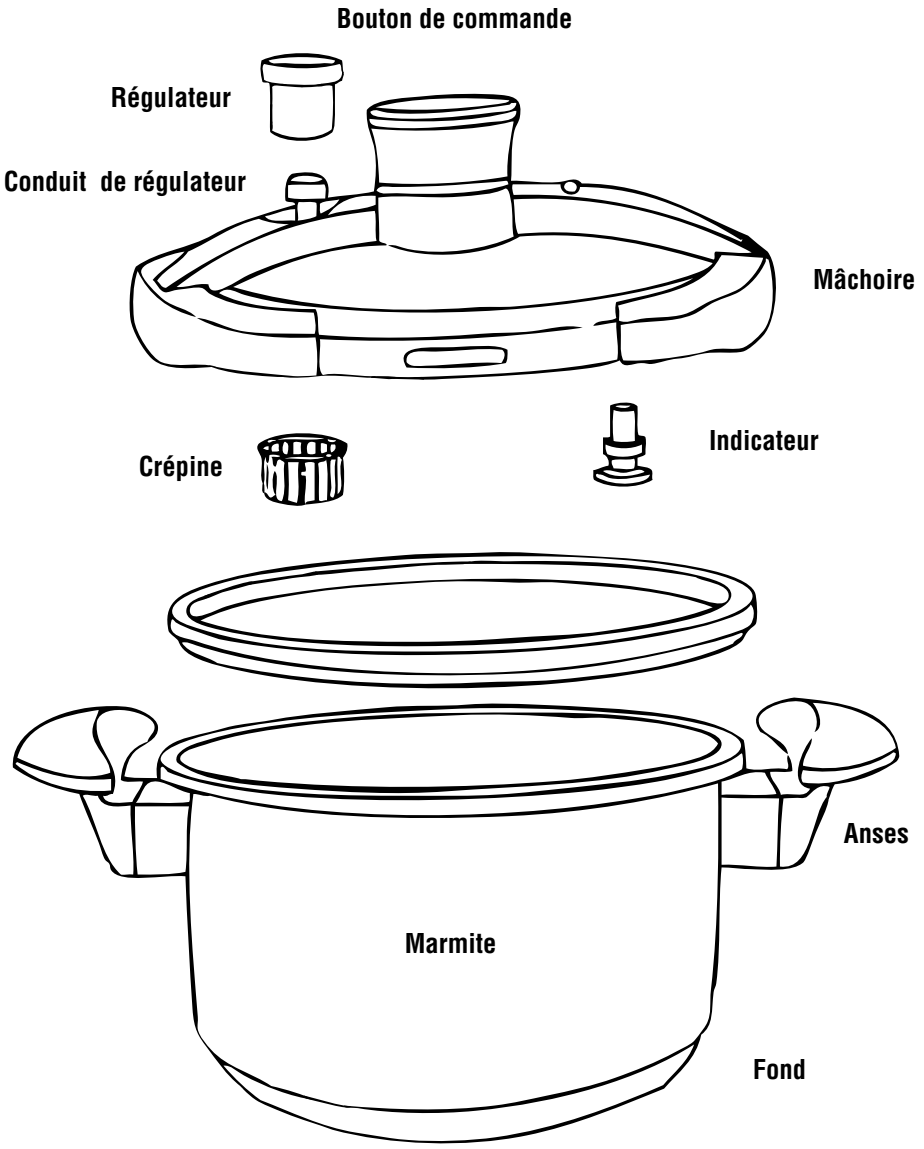
www.ams.com.tn

ExpressCook

AUTOCUISEUR

GUIDE DE L'UTILISATEUR
INSTRUCTIONS FOR USE

SCHÉMA DESCRIPTIF



Précautions importantes

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
- Directive des équipements sous pression.
- Matériaux en contact avec les aliments.

Cet appareil à été conçu pour un usage domestique.

- ***Prenez le temps de lire toutes les instructions, reportez vous toujours au guide de l'utilisateur.***
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez **ExpressCook** à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas **ExpressCook** dans un four chauffé.
- Déplacez **ExpressCook** sous pression avec un maximum de précaution.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les anses. Utilisez des gants si nécessaire.
- N'utilisez pas **ExpressCook** dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- **ExpressCook** cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous qu'**ExpressCook** est convenablement fermé avant de la mettre en service. *Voir paragraphe « fermeture ».*
- N'ouvrez jamais **ExpressCook** en force assurez vous que la pression intérieure est retombée. *Voir paragraphe « Sécurité ».*
- N'utilisez jamais **ExpressCook** sans liquide, cela le détériorait gravement.
- Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conforment aux instructions d'utilisation.
- Ne remplissez pas **ExpressCook** au delà de 2/3.
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes… ne remplissez pas **ExpressCook** au delà de la moitié de sa capacité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf…), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risquez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe…), **ExpressCook** doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. *Voir paragraphe «Avant cuisson ».*
- N'utilisez pas ExpressCook pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origines AMS correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une marmite et un couvercle **ExpressCook**.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas **ExpressCook** pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre marmite.

Caractéristiques

Diamètre du fond de ExpressCook :

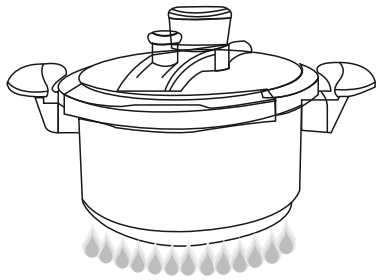
Capacité	Marmite Ø int	Ø fond	Hauteur marmite	Référence ExpressCook
4,5 L	21,3 cm	20 cm	13 cm	XK5315
6 L	21,3 cm	20 cm	18 cm	XK5325
8 L	21,3 cm	20 cm	22,5 cm	XK5335
10 L	21,3 cm	20 cm	28,5 cm	XK5340

Informations normatives :

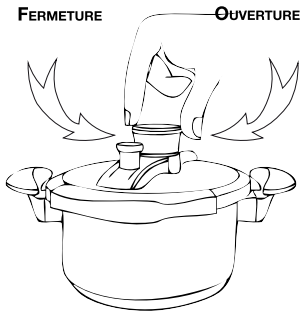
- Pression supérieure de fonctionnement : 75 kPa.
- Pression maximale de sécurité : 110 kPa.

Sources de chaleur compatibles :

ExpressCook s'utilise sur tous les modes de chauffage :
- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond d'**ExpressCook**.
- Sur Table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la marmite est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la marmite.



- Sur tous les foyers, veillez à ce qu'**ExpressCook** soit bien centré.
- Ne faites pas chauffer votre marmite lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.



Ouverture :

- Retirer **ExpressCook** de la source de chaleur.
- Vérifier que l'indicateur de pression est descendu.
- Basculer le bouton d'ouverture / fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent).
- Soulever le couvercle

Fermeture :

- Poser le couvercle sur la marmite en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Appuyer légèrement sur le couvercle de façon à comprimer le joins et tourner le bouton de commande des mâchoires de fermeture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

Vérifier que le bouton d'ouverture / fermeture est bien en position verticale.
Vérifier la bonne mise en place du joint.

Remplissage minimum :

Pour une cuisson directement dans la marmite :
- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres)

Si **ExpressCook** a chauffé sans liquide à l'intérieur :
- Faites vérifier votre **ExpressCook** par un centre de service après vente Agréé AMS.

Remplissage maximum :

- Ne remplissez jamais votre **ExpressCook** au delà des 2/3 de la hauteur de la marmite.

Pour certains aliments :
Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz et les légumes déshydratés ou les compotes,… ne remplissez pas **ExpressCook** au delà de la moitié de la hauteur de la marmite.

Premiere utilisation :

- Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la marmite.
- Fermez **ExpressCook**.
- Posez **ExpressCook** sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Au signal acoustique de la soupape de fonctionnement, réduire la source de chauffe.
- L'étape de cuisson sous pression commence.
- Eteindre la source de chauffe.
- Vérifier que l'indicateur de présence de pression est descendu.
- Relever le bouton d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle.
- Pour déplacer **ExpressCook** servez-vous des anses de la marmite.

Nettoyage et Entretien

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

- Lavez **ExpressCook** après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de produit vaisselle.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou des produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans **ExpressCook**.

Pour nettoyer l'intérieur de la marmite :

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaiselle.
- Si l'intérieur de la marmite inox présente des reflets irisés, le nettoyer avec du vinaigre.
- Vous pouvez mettre la marmite au lave vaiselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaiselle.

Pour nettoyer le couvercle :

- Retirez le corps de la soupape de fonctionnement.
- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.
- Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retirer le corps de soupape de fonctionnement.

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Remettre le joint en son logement du couvercle

Pour ranger ExpressCook :

- Retournez le couvercle sur la marmite.

Sécurité

ExpressCook est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité.

Sécurité à la fermeture :

Les mâchoires doivent être en contact avec le bord de la marmite. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et **ExpressCook** ne peut pas monter en pression.

Sécurité à l'ouverture :

Si **ExpressCook** est sous pression, la poignée d'ouverture/fermeture ne peut être actionnée car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression.
Dans ce cas ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais attendez que l'indicateur de présence de pression retombe avant d'ouvrir **ExpressCook**.

Sécurité à la surpression :

ExpressCook est équipé de deux dispositifs de sécurité à la surpression.
Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression et de la vapeur s'échappe.
Deuxième dispositif : le joint laisse échapper la vapeur entre le couvercle et la marmite à travers les fenêtres sur couvercle.
Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :
- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement **ExpressCook.**
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint.

Recommandations d'utilisation :

La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez **ExpressCook** à proximité d'enfant.
Attention au jet de vapeur.
Pour déplacer **ExpressCook** servez-vous des deux anses de la marmite.
Ne laissez pas séjourner d'aliments dans **ExpressCook.**
N'utilisez pas d'eau de javel ou des produits chlorés qui pourrait altérer la qualité de l'acier inoxydable.
Ne laissez pas le couvercle trempé dans l'eau.
Changez les joints tous les ans.
Le nettoyage d'**ExpressCook** s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
Il est impératif de faire vérifier **ExpressCook** dans un Centre de Service Agréé AMS après 5 ans d'utilisation.

Marquage

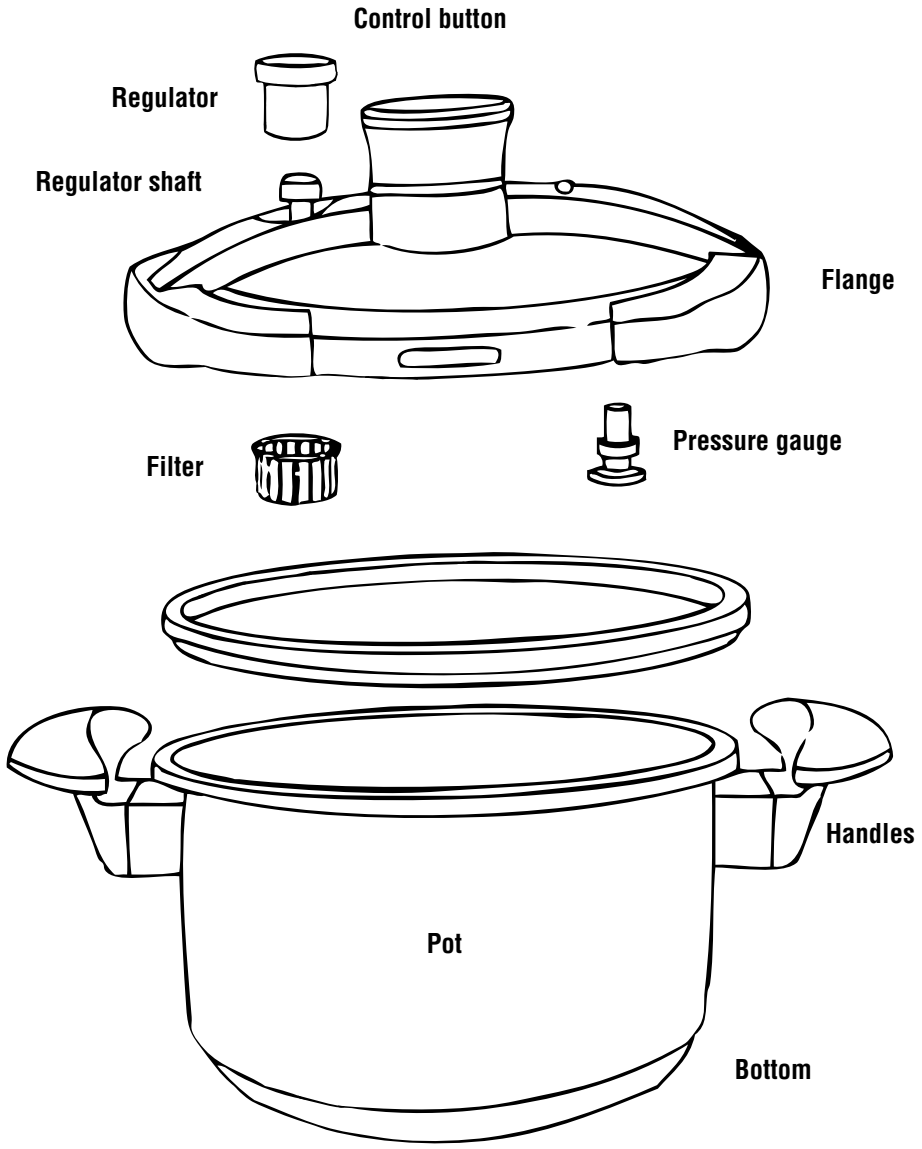
Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Fond extérieur de la marmite
Année de fabrication	Fond extérieur de la marmite
Pression de fonctionnement	Fond extérieur de la marmite
Capacité	Fond extérieur de la marmite

Problemes et remedes

Je n'arrive pas à ouvrir **ExpressCook**	✦ Ouvrir lentement le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en appuyant vers le bas afin de désengager les mâchoires de fermeture
Je n'arrive pas à fermer **ExpressCook.**	✦ Assurez-vous que le joint est bien en place ✦ Appuyer légèrement sur le couvercle et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée
ExpressCook ne monte pas en pression.	✦ La source de chauffe n'est pas assez puissante ✦ Il n' ya pas assez de liquide dans **ExpressCook** (Respecter le volume de 25 cl au minimum) ✦ Vérifier que le régulateur soit bien en place ✦ Assurez-vous que le joint est bien en place ✦ Assurez-vous que l'indicateur de pression est bien libre de remonter (Couvercle mal fermé) ✦ Si le joint est usé, remplacez-le.

De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	✦ Vérifier que le joint est bien en place ✦ Au besoin nettoyer le joint, son logement, ainsi que la collerette de la marmite ✦ Si le problème persiste, remplacer votre joint ou consultez notre service après vente ✦ Vérifier la fermeture du couvercle et que l'indicateur de pression est libre de monter
La soupape de sécurité s'est déclenchée que faire ?	✦ Arrêter immédiatement la source de chaleur ✦ Refroidir votre autocuiseur sous un filet d'eau froide au moins une minute ✦ Retirer le régulateur ✦ Ouvrir **ExpressCook** et procéder au nettoyage du régulateur du conduit et ses orifices, de son siège ainsi que la crépine de protection ✦ Remettre **ExpressCook** en service et si le problème persiste contacter un service après vente agrée.
ExpressCook a chauffé à sec, que faire ?	✦ Couper la source de chaleur et laissez refroidir ExpressCook sur la plaque de cuisson sans le déplacer ✦ Nous vous conseillons de changer le joint du couvercle et de faire vérifier **ExpressCook** dans un centre agrée.
Le joint d'**ExpressCook** s'est extrudé par la fenêtre	✦ Couper la source de chaleur ✦ Refroidir **ExpressCook** sous un filet d'eau froide au moins une minute ✦ Ne pas réutiliser **ExpressCook** avant de l'avoir fait contrôler par un service après vente agrée
De la vapeur s'échappe du régulateur	✦ Ceci est tout à fait normal, si l'échappement est trop important, réduire la source de chauffe et continuer la cuisson.
Des taches apparaissent dans le fond d'**ExpressCook**	✦ Ce sont des traces de calcaire, nettoyer les à l'aide d'un tampon abrasif additionné d'un peu de vinaigre dilué.
Les aliments ne sont pas cuits ou sont brûlés	✦ Vérifier la présence de liquide et la puissance de la source de chauffe Contrôler le temps de cuissons

EXPLANATORY SHEET



IMPORTANT PRECAUTIONS

For your safety, this appliance is in accordance with applicable standards and rules:
- Instruction regarding pressurized material
- Materials in contact with food

This appliance was designed for household use.

- ***Take your time to read all instructions and always refer to the manual.***
- As is the case for any cooking appliance, keep a close eye on the **ExpressCook**, especially when using it near children.
- Never put the **ExpressCook** in a heated oven.
- Be very careful when moving a pressurized **ExpressCook**.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles. Use gloves if necessary.
- Do not use the **ExpressCook** otherwise than for its intended purpose.
- The **ExpressCook** cooks the food under pressure.
- Injuries through scalding can result from its inadequate use. Make sure that the **ExpressCook** is correctly closed before putting it into service. See the subsection"Closing".
- Never open the **ExpressCook** forcefully. Make sure that the inner pressure falls off. See the subsection "Safety".
- Never use the **ExpressCook** without liquid; it would seriously damage the appliance.
  - Make sure it always contains sufficient liquid during cooking.
- Use heat sources that are compatible with the instructions for using the appliance.
- Do not fill the **ExpressCook** for more than 2/3 of its contents.
- For food that dilates during cooking, such as rice, desiccated vegetables or stewed fruit, do not fill the **ExpressCook** at more than half of its capacity.
- After cooking meat with a superficial skin (e.g. ox tongue …), liable to swell under the effect of pressure, do not prick the meat as long as the skin looks swollen; you are running a risk of being scalded. We recommend pricking the meat before cooking.
- In the case of pasty food (split peas, rhubarb …), the **ExpressCook** should be slightly shaken before opening so that the food does not squirt out.
- Make sure that the valves are not clogged up before each use. See subsection "Before cooking".
- Do not use the **ExpressCook** to deep-fry in oil under pressure.
- Do not meddle with the safety system beyond the cleaning and maintenance instructions.
- Only use original AMS spare parts corresponding to your model. More in particular, use a pot and a top of the brand **ExpressCook**.
- Alcohol vapors are flammable. Bring to the boil about 2 minutes before putting on the lid.
- Keep an eye on your appliance when using recipes with alcohol.
- Do not use the **ExpressCook** to store acid or salted food before and after cooking; you are running the risk of damaging your pot.

CHARACTERISTICS

Bottom diameter of the EXPRESSCOOK AUTOCUISEUR :

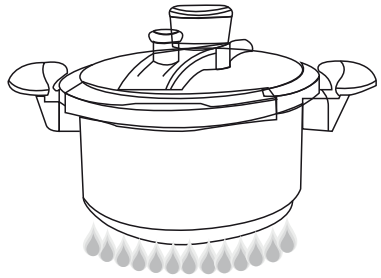
Capacity	Inner Ø of the pot	Ø of the bottom	Pot height	ExpressCook reference
4,5 L	21,3 cm	20 cm	13 cm	XK5315
6 L	21,3 cm	20 cm	18 cm	XK5325
8 L	21,3 cm	20 cm	22,5 cm	XK5335
10 L	21,3 cm	20 cm	28,5 cm	XK5340

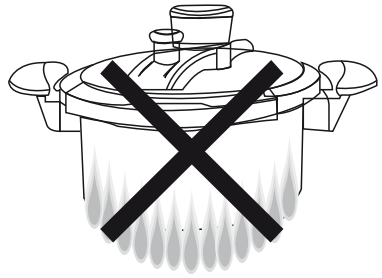
Normative information :

- Highest working pressure: 75 kPa.
- Maximum safety pressure: 110 kPa.

Compatible heat sources :

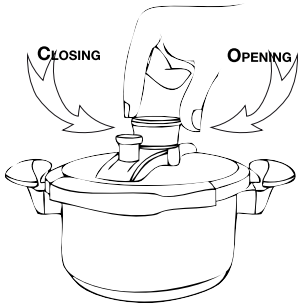
ExpressCook can be used with all heating methods. :
- On electric and induction plate, use a plate diameter that is equal or inferior to the bottom plate of the **ExpressCook**.
- On ceramic hob, make sure the pot bottom is clean and flat.
- On gas cooker, the flame should not exceed the edges of the pot diameter.





- On all heat sources, make sure the ExpressCook is correctly centered.Ne
- Do not heat the pot when empty; you are running the risk of damaging your appliance.

Opening :



- Take the **ExpressCook** from the heat source.
- Make sure that the pressure indicator went down.
- Tip de opening/closing button from horizontal position into vertical position (the flanges move apart).
- Lift off the lid.

Closing :

- Put the lid on the pot and make sure it is correctly positioned.
- Press lightly on the lid so as to compress the joint and turn the control button of the closing flanges counterclockwise up to the thrust.
- If you cannot close the lid :

Check if the opening/closing button is in vertical position.
Check the correct position of the joint.

Minimum filling-up :

For cooking directly in the pot :
- Always pour in a minimum quantity of liquid (at least 25 cl or 2 glasses)

If the **ExpressCook** was heated without any liquid inside the pot :
- Have your **ExpressCook** checked by an after-sales service licensed by AMS.

Maximum filling-up :

- Never fill up your **ExpressCook** at more than 2/3 of the pot's height.

For certain foods :
For food that dilates during cooking, such as rice, desiccated vegetables or stewed fruit, do not fill the **ExpressCook** at more than half of the pot's height.

First use :

- Fill up with water up to 2/3 of the pot.
- Close the **ExpressCook**.
- Put the **ExpressCook** on a heat source at maximum power.
- When the warning beep of the valve sounds, reduce the heating source.
- The pressure cooking stage now starts.
- Turn off the heating source.
- Check if the pressure indicator went down.
- Lift the opening/closing button in vertical position to open the lid.
- To move the **ExpressCook**, use the pot handles.

CLEANING AND MAINTENANCE

For optimal functioning of your appliance, make sure to respect these cleaning and maintenance recommendations after each use.

- Wash the **ExpressCook** after each use with washing-up water.
- Never use bleach or chlorinated products, which would alter the quality of the stainless steel.
- Do not leave food in the **ExpressCook**.

Cleaning the inside of the pot :

- Wash with a scouring pad and washing-up soap.
- If the inside of the stainless steel pot shows iridescent shimmers, clean with vinegar.
- You can put the pot in the dishwasher.

Cleaning the outside of the pot :

- Wash with a washing-up pad and detergent.

Cleaning the lid :

- Withdraw the valve.
- Wash the lid with a washing-up pad and detergent.
- You can put the lid in the dishwasher after removing the valve.

Cleaning the lid joint :

- After each cooking session, clean the joint and its housing.
- Wash the joint with a washing-up pad and detergent.
- Put the joint back in its housing in the lid.

Storing the ExpressCook :

- Return the lid on the pot.

EXPRESSCOOK
AUTOCUISEUR

Safety

The **ExpressCook** is equipped with several safety devices.

Closing safety :

The flanges should be in contact with the pot's edge. If this is not the case, there will be a leak at the level of the pressure indicator and the **ExpressCook** will not be able to come under pressure.

Opening safety :

If the **ExpressCook** is under pressure, the opening/closing button cannot be actuated because the mechanism is locked by the pressure indicator.
In this case, do not try to force opening the pot but wait until the pressure indicator lowers before opening the **ExpressCook**.

Overpressure safety :

The **ExpressCook** is equipped with two overpressure safety devices.
First device: the safety valve releases the pressure and the vapor escapes.
Second device: the joint releases vapor between the lid and the pot through the lid holes.
If one of the overpressure safety devices is actuated :
- Turn off the heating source.
- Let de **ExpressCook** completely cool down**.**
- Open the pot.
- Check and clean the functioning valve, the safety valve and the joint.

Recommendations for use :

The vapor is very hot when escaping from the functioning valve.
As is the case for any cooking appliance, keep an eye on the **ExpressCook** if you are using it near children.
Watch out for the jet of vapor.
To move the **ExpressCook**, use both handles.
Never use bleach or chlorinated products, which would alter the quality of the stainless steel.
Ne laissez pas le couvercle trempé dans l'eau.
Do not leave food in the **ExpressCook**.
Do not leave the lid soaking in the water.
Change the joints every year.
Cleaning of the **ExpressCook** is done when the appliance has cooled down and is empty.
Have your **ExpressCook** checked in a licensed AMS service center after 5 years of use.

Statutory markings

Markings	Location
Identification of the manufacturer or trade mark	Outer bottom of the pot
Manufacturing year	Outer bottom of the pot
Functioning pressure	Outer bottom of the pot
Capacity	Outer bottom of the pot

Problems and solutions

I cannot open the **ExpressCook**	✦ Slowly open the lid by turning clockwise and by pressing down to release the closing flanges.
I cannot close the **ExpressCook.**	✦ Make sure the joint is put into place. ✦ Lightly press the lid and turn counterclockwise up to the thrust.
The **ExpressCook** does not come under pressure.	✦ The heating source is not powerful enough. ✦ There is not enough liquid in the **ExpressCook** (it should contain at least 25 cl). ✦ Check if the regulator is well placed. ✦ Make sure the joint is well placed. ✦ Make sure that the pressure indicator can move freely upwards (badly closed lid). ✦ If the joint is worn, replace it.

There is vapor coming out around the lid.	✦ Make sure the joint is well placed. ✦ If required, clean the joint, its housing as well as the pot's flange. ✦ If the problem persists, replace the joint or consult our after-sales service. ✦ Check the closing of the lid and make sure that the pressure indicator can move freely upwards.
The safety valve is actuated – what must I do ?	✦ Immediately turn off the heating source. ✦ Cool down your pressure cooker under the cold-water tap for at least one minute. ✦ Remove the regulator. ✦ Open the **ExpressCook** and clean the regulator, the shaft and its orifices, its seating as well as the protection strainer. ✦ Put the **ExpressCook** into service again and if the problem persists, contact a licensed after-sales service.
The **ExpressCook** has heated with no liquid in it - what must I do?	✦ Turn off the heating source and let cool down on the cooking plate without removing the appliance. ✦ We recommend to replace the joint of the lid and to have the **ExpressCook** checked in a licensed center.
The joint of the **ExpressCook** extruded from the hole	✦ Turn off the heating source. ✦ Cool down the **ExpressCook** under the cold-water tap for at least one minute. ✦ Do not reuse the **ExpressCook** before having it checked by a licensed after-sales center.
Vapor is coming out of the regulator	✦ This is perfectly normal; if the amount of vapor coming out is too important, reduce the heating source and continue cooking.
There are spots appearing on the bottom of the **ExpressCook**	✦ These are fur spots; clean them by means of a scouring pad soaked in some diluted vinegar.
The food is not cooked or is burnt	✦ Check the presence of liquid and the power of the heating source. ✦ Check the cooking time.

ATELIERS MECANIQUES DU SAHEL
Siége Social et Usine : Boulevard Ibn Khaldoun - B.P. 63 - 4018 Sousse
Tél: +216 73 32 21 18 - Fax: +216 73 32 21 86
Bureau de Tunis : Rue 8600 Charguia I - 2035 Tunis-Carthage
Tél: +216 71 80 98 58 - Fax: +216 71 80 98 54
Bureau Europe : 42 Rue Vignon 75009 Paris France
Tél: 33 1 40 17 05 48 - Fax: +33 1 44 71 09 16
Show-Room Alger : Cité 11 décembre bloc 608-Sidi yahya-Hydra-16000 Alger Algerie
Tél: +213 21 60 18 16 /13 - Fax: +213 21 60 18 06
Site web : www.ams.com.tn - www.loukil.com.tn - E-mail: dcm@ams.com.tn

la garantie d'une marque.
... depuis 1962

CERTIFICAT DE GARANTIE

Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la marmite d'ExpressCook est garantie **10 ans** contre :

- Tout défaut lié à la structure métallique de votre marmite
- Toute dégradation prématurée du métal de base

Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation de certificat de garantie. Ces garanties excluent les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligeant notamment :

- Chocs, chutes, passage au four,…
- Passage du couvercle à la lave vaisselle.
- Les pièces d'usures (joints, poignées et régulateur).

Seuls les centres services agrées AMS sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.

Nous vous remercions d'avoir choisi l'autocuiseur

EXPRESSCOOK
AUTOCUISEUR

ATELIERS MECANIQUES DU SAHEL
Siége Social et Usine : Boulevard Ibn Khaldoun - B.P. 63 - 4018 Sousse
Tél: +216 73 32 21 18 - Fax: +216 73 32 21 86
Bureau de Tunis : Rue 8600 Charguia I - 2035 Tunis-Carthage
Tél: +216 71 80 98 58 - Fax: +216 71 80 98 54
E-mail: dcm@ams.com.tn
www.ams.com.tn - www.loukil.com.tn

CERTIFICAT DE GARANTIE
Partie à remplir

Vos Coordonnées	Lieu d'achat
Nom et Prénom :	Nom et adresse du magasin d'achat ou cachet :
Adresse :	
N° :	Date d'achat :
Modèle : ☐ 4,5L ☐ 6L ☐ 8L ☐ 10L	

ATELIERS MECANIQUES DU SAHEL
Siége Social et Usine : Boulevard Ibn Khaldoun - B.P. 63 - 4018 Sousse - Tél: +216 73 32 21 18 - Fax: +216 73 32 21 86
Bureau de Tunis : Rue 8600 Charguia I - 2035 Tunis-Carthage - Tél: +216 71 80 98 58 - Fax: +216 71 80 98 54